

## Tarte aux cerises noires



Dessert **Facile**

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Une tarte très savoureuse !*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 400 g de cerises noires
- 2 cs de sucre fin
- 2 cs de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- cannelle

### Préparation

- 1 Dérivez la pâte dans un plat à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
- 2 Coupez les cerises en deux et dénoyotez-les.
- 3 Dans un récipient, mélangez bien tous les ingrédients.
- 4 Disposez les cerises sur la pâte, côté coupé vers le haut.
- 5 Versez le mélange sur les cerises.
- 6 Enfournez dans le four préchauffé pendant 30 minutes à 210°C (th 7).
- 7 Bonne dégustation !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

